

「日本人」精心製作的日本最新流行資訊雜誌 日本的新しい情報をPOPに「日本人が」紹介する情報誌

J-goods

www.j-goods.us

2014
02-03
Feb. Mar.
雙月刊・免費
Vol.58
Since 2003

DAISO
JAPAN

在Daiso也可以拿到
J-goods了哦!

J-special Restaurants
現在正是時候
的美味

就愛她
要先了解她

免費
中文雜誌

f J-goods Magazine @jgoodsreaders

We have English Summary!!



全美銷路最好的日本啤酒 讓你的乾杯更美味 !!

★ SAPPORO BEER 和 餃子的美味關係

在拉麵店幾乎都看得到餃子，但跟中式的水餃或蒸餃不一樣的是，日式以煎餃為主流，每一家店都會以自己的配方製作肉餡，用薄薄的餃子皮包起來之後再煎得又香又脆。

如果用 SAPPORO BEER 來配煎餃，我想一定會好吃到讓你嚇一跳的。咬一口香噴噴的煎餃之後整個嘴裡都是肉汁，然後再來一大口冰冰涼涼的SAPPORO BEER，保證一天下來的疲累都煙消雲散。

說著說著也快過年了，要在家裡吃餃子的話，別忘了準備一些金星標記的SAPPORO BEER來助興哦！

The majority of Ramen restaurants offer pan fried gyoza. SAPPORO BEER is a good match with pan fried gyoza. No matter where you have pan fried gyoza, don't forget SAPPORO BEER!



SAPPORO U.S.A., INC.
www.sapporobeer.com
PLEASE SHARE SAPPORO RESPONSIBLY.
©2014 SAPPORO U.S.A., INC., NEW YORK, NY.

本 屋

IZAKAYA 居酒屋

宴會開始！
全員集合

Honda-Ya
Japanese Restaurant

好吃!!
好便宜!!
好寬敞!!

章魚燒、
味噌烤銀鱈、
油炸豆腐

好大!!

啤酒、燒酒
日本酒
非酒精飲料

烤雞串、壽司、生魚片

Honda-Ya Tustin 714-832-0081 556 El Camino Real Tustin, CA 92780	
Honda-Ya Little Tokyo 213-625-1184 333 S. Alameda St. #314 Los Angeles, CA 90013	
Honda-Ya City of Industry 626-964-6777 17200 Railroad St. City of Industry, CA 91748	
Honda-Ya Fullerton 714-577-0401 2980 Yorba Linda Blvd. Fullerton, CA 92831	
Kappo Honda 714-964-4629 18450 Brookhurst St. Fountain Valley, CA 92708	
Honda-Ya Box 714-557-2688 2969 Fairview Rd. Costa Mesa, CA 92626	

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

位於Lomita的這家四川海鮮，掌廚的萬金利曾經在台灣開過日本料理店。

這裡的海鮮和酒類都非常豐富，店內還有許多包廂，每逢週末假日總是座無虛席，有全家大小來的也有聚餐宴會的，好不熱鬧。由於地利之便，Paros Verdes的華人和日本人都很喜歡到這裡來。萬金利大廚以他長年以來的經驗跟我們說，醬油還是Kikkoman好。「四川料理需要配合各式各樣的香辛料，如何做出獨特的風味和辣味也很重要。Kikkoman醬油最好的地方就是，就算跟其他調味料配在一起也能夠互相引出對方的美味，比方說紅醋或是蠔油等等。品質的話當然也是Kikkoman最好，只要拿醬油來舔舔看就可以知道，Kikkoman的味道跟其他醬油是完全不同的。」他笑笑地說。

然後萬金利大廚還接二連三地端出了好多新菜給我們品嚐，而且每一道菜都用了Kikkoman，吃過之後我們也覺得，Kikkoman跟其他調味料確實有相輔相成的效果而讓菜餚的味道更實在。不愧是Kikkoman！不愧是四川海鮮的萬金利！



萬金利大廚

萬金紅糟腐乳 用紅醋和豆腐乳的醬料把好大一塊豬肉燉到爛熟，軟到幾乎不用出力就可以用刀子切開，嫩到放進嘴裡就會自動溶化那樣。這就是中華料理的魄力啊。

乾燒魚排 把Kikkoman、蠔油和香醋混合起來，再把切碎的蔬菜和山椒加進去做成醬料，最後再淋到炸好的白身魚上面。酸酸甜甜的比例拿捏得恰如其分，實在是令人讚嘆的一盤。

菌珍扒玉子 先把風味柔和的雞蛋豆腐輕輕炸過再淋上勾了芡的燴菜，是一道對身體很好的菜餚。香菜的味道也起到了畫龍點睛的效果。

四川重慶辣子雞 把炸好的雞肉和辣椒、大蒜、蔥等材料一起大火爆炒，看起來好像很辣但其實還好，每一種材料的美味都可以感受得到，用來下酒的話一定是最完美的組合。

每一道菜的盛盤都非常豪華優美，各種調味料所交織出來的深厚味道也都好吃到無法言喻。深深感動的眾小編無不異口同聲地說：「四川料理實在是太厲害了！」

Chef Wann Chin Li at Szechwan Chinese Restaurant in Lomita says Kikkoman is a good complement to Szechwan dishes. Szechwan dishes are famous for their unique flavor and spiciness. Kikkoman goes well with a combination of multiple condiments. Kikkoman is not only high quality, but will also make dishes more tasty when it's combined with red vinegar or oyster sauce.

Szechwan Chinese Restaurant

四川海鮮

Tel: 310.534.2280

2107 Pacific Coast HWY, Lomita, CA 90717



萬金紅糟腐乳



乾燒魚排



菌珍扒玉子



四川重慶辣子雞



NATURALLY BREWED / PRODUCT OF USA

kikkoman
seasoning your life

Kikkoman Sales USA, Inc.
www.kikkomanusa.com / www.pearlsoymilk.com

J-goods

CONTENTS

February 2014 – March 2014
Vol. 58



J-goods® Magazine

February 2014 – March 2014
Vol. 58

438 Amapola Ave. Suite 235
Torrance, CA 90501
Tel: 310-787-8611
E-mail: info@j-goods.us

We reserve all rights for any articles and pictures in this magazine. We are not responsible for the advertisements in this magazine in any way.

Publisher	Yae Dobashi
Writer	Yoko Nakada, Yvonne Lin
Art Director	Shiho Oki
Translator	Yilun Li, Shui Jong Huang, Jieun Kim, Miho Suganuma
Proofreader	Shui Jong Huang, Junko Kurachi
Marketing	Daisuke Hattori, Mina Kariya
Special Thanks	TAWA Supermarket, Marukai Supermarket, Nijiya Supermarket, Boping Zhang

09 J-special 愛她 就要先了解她

有人說，拉麵就像是一道有湯、有前菜、有主菜的全餐。這一期就讓我們好好來介紹一下超人氣的豬骨和備受矚目的味噌、鹽味、醬油等拉麵吧！然後這次我們也有做Ramen Matrix哦！

14 J-special restaurants Ramen

接下來當然就是到處去吃吃看囉

14	Fujin Ramen	16	Oiwake
14	Gomaichi	17	Ramen Hayatemaru
15	Hana-Ichimonme	17	Ramen Zetton
14	Kosuke	17	Santouka
17	Kanpai	16	Yotaro
16	Mentatsu	15	Yushoken

20 J-special restaurants

現在正是時候的美味

23 A-DRAMA

連續劇迷YD的愛寫就寫Asian Drama Report

24 J-CLASSIFIED

25 J-NEWS

在美國買得到的日本新產品和新店家介紹

03 J-REPORT

使用Kikkoman的各國料理名店專訪

COMPANY INDEX

FOOD • BEVERAGE • ALCOHOL

5	Hakutsuru Sake
6	Ito En
3	Kikkoman
19	Nishimoto Trading
22	Maeda en
2	Sapporo Beer
8	Yamachan Ramen

RESTAURANT

29	5 BoBee
20	Borneo Restaurant
14	Fujin Ramen
14	Gomaichi
15	Hana Ichimonme
2, 22	Honda-Ya
30	Hui Tou Xiang
29	Ju Ju Shine
21	Kaido
17	Kanpai
20	Koshu
14	Kosuke
30	New Golden City
31	Mama's Lu
16	Mentatsu
21	Miyabi Shabu Shabu
16	Oiwake
28	Phoenix
17	Ramen Hayatemaru
17	Ramen Zetton
17	Santouka
29	Szechwan Chinese
20	Sushi Boy
21	Tetsu Revolving Sushi
21	Tsurumaru Udon Honpo
31	Wang Xing Ji
16	Yotaro
15	Yushoken

BEAUTY • HEALTH

27	Ark Sunrays
27	Dr. Iio
27	Forum Hair Salon

HOBBY • SHOPPING • SERVICE

26	Daiso
----	-------

J-goods 一年份訂閱申請表 [6本 \$10]

每隔兩個月，當J-goods發行時會同時將雜誌寄到貴府。[4, 6, 8, 10, 12, 2月/一年發行6次]請填妥以下資料、連同Check[含美國國內 \$10運費]郵寄到下列地址即可。

Zipangoods USA Inc.
438 Amapola Ave.
Suite 235,
Torrance, CA 90501

Name _____

Address _____

Phone _____



由 Hakutsuru Sake 獨家贊助提供

清酒訊息

藝術品。 你也可以這麼說

有一種日本酒被稱為是「藝術品」。那就是，純米大吟釀酒。

在為數眾多的日本酒當中，
釀造過程最費功夫的純米大吟釀更是別有一番滋味。
它究竟是一種什麼樣的酒呢？



純米大吟釀酒

日本酒根據原料
可以分成兩種。

①米 + 米麴

②米 + 米麴 + 釀造酒精

純米大吟釀屬於①，也就是說只用米和米麴釀造而成，喝起來可以深深感受到米的風味。

Junmai Daiginjo is made from rice and koji rice. You can enjoy the pure taste of rice.

純米大吟釀酒

在吟釀酒中要被稱為「大吟釀」，
必須滿足「精米步合」這個條件。

米本身的美味集中在芯部，把外側的蛋白質和脂質磨掉的話，釀出來的酒就不會有雜味。要成為「大吟釀」，精米步合必須在50%以下，也就是說一顆原料米要磨掉一半以上才行，實在非常奢侈。

To make Daiginjo, the rice polishing ratio has to be below 50%. This means that Daiginjo sake requires twice the amount of rice to make. Daiginjo is a luxury sake.

純米大吟釀酒

「吟釀」是一種特別的
釀造方式

酵母不但要最好的，還要在低溫環境中慢慢發酵，過程既費時又費力，不過也因此才能夠釀造出具有「吟釀香」這種高貴芳香的日本酒。

The process of making Ginjo involves selecting the finest sake yeast and fermentation at lower temperatures over a longer period of time.

純米大吟釀酒...

以「精米步合」50%以下的米為原料，用低溫發酵方式釀造而成的日本酒便是純米大吟釀。有「杜氏」之名的釀酒職人們為了徹底追求最完美的味道不惜時間與辛勞，而大吟釀這種「藝術品」也正是他們這份凜然的堅持和信念所孕育出來的，搭配日本料理一起享用的話更是魅力全開。今晚喝什麼還用說嗎？來一瓶純米大吟釀酒吧。

Junmai Daiginjo is sake made with twice the amount of rice fermented at lower temperatures. It is a work of art that represents the pride and craftsmanship of the sake brewers.

參考文獻

日本酒の知識 蔵榎(えい)出版社

日本名酒の旅 井上宗和著 日地出版

うまい酒を科学する事典 酒文化研究所監修 ナツメ社

日本酒ガイド 松崎靖雄監視裕 実業之日本社

不使用任何人工保存劑

Hakutsuru

純米大吟釀酒「翔雲」

浩瀚無邊的口感、風度翩翩的餘味。

面對這份宛如「藝術品」的美味，我們
只有乖乖被俘虜的份了。

The deliciousness of the gentle and savory
taste of Hakutsuru Junmai Daiginjo [Sho-Une]
can properly be called a work of art.



300ml

720ml



Hakutsuru Sake of America, Inc.
www.hakutsuru-sake.com
info@hakutsuru-america.com

Welcome!

ITO EN WORLD

注重健康和身材的人，
大家都已經開始過喝茶
的生活了。

茶不但低熱量，
還有兒茶素和維生素C等
多種有益健康的成份。

其實，最早將可以隨身攜帶的寶特瓶裝茶推廣到全世界的廠商就是 ITO EN。自創業以來，ITO EN 便以「堅持高品質」的理念在日本穩坐綠茶飲料市佔率 No.1 的寶座至今。而在眾多產品當中，具有招牌地位的「お〜いお茶」正是 ITO EN 的美味和技術之集大成；矽谷的工程師們都愛喝「お〜いお茶」，相信許多人都都有所耳聞。



お〜いお茶

以時髦又漂亮的瓶身博得人氣的
TEAS' TEA系列是
各種香茶的頂級品牌

因為是 ITO EN 的產品，從挑選茶葉到最後一個製程自然都一絲不苟。由於TEAS' TEA在日本的最新技術和品質管理下生產，安心又高水準的品質讓 WHOLE FOODS 和 GELSON'S 也都樂於上架。試著在種類豐富的TEAS' TEA當中找找看最合你胃口的茶吧！

※易開罐裝產品還未在Whole Foods銷售。

TEAS' TEA
ONLY THE PUREST TEA™



Green Tea



Jasmine Green Tea



好康快訊

趕快去 matcha LOVE 逛逛吧！

目前在 Mitsuwa MARKETPLACE New Jersey 大受歡迎的 ITO EN 直營店，也即將在 Mitsuwa MARKETPLACE Costa Mesa 等西海岸地區開幕了，看來想要不轟動都很難啊。

為了讓更多人認識抹茶、愛上抹茶，店名就叫做「matcha LOVE」。在這裡可以品嚐到別無分號的 ITO EN 抹茶霜淇淋和波霸奶茶等等，種類豐富多樣任君挑選，超人氣抹茶魅力全開！！



Sweetend green tea



Unsweetend green tea

日本製造的matcha green tea CAN忠實呈現了抹茶本身的風味，罐子的設計也非常可愛，在別的地方可是買不到的。

二月中，ITO EN 直營店會在 San Diego 和 San Jose 陸續開幕。直營店的美味不但貨真價實而且令人滿意，別忘了約幾個朋友或是跟家人一起去逛逛看哦。

ITO EN matcha LOVE Inside Mitsuwa MARKETPLACE

- ITO EN matcha LOVE Costa Mesa
665 Paularino Ave., Costa Mesa, CA 92626
- ITO EN matcha LOVE San Diego
4240 Kearny Mesa Rd., San Diego, CA 92111
- ITO EN matcha LOVE San Jose
675 Saratoga Ave., San Jose, CA 95129



ITO EN
matcha LOVE
Costa Mesa



ITO EN
matcha LOVE
San Diego



ITO EN (North America) INC.
TEASTEAM.COM
comments@itoen.com

Let's Enjoy! TEAS' TEA 「你喝過了嗎？」陸續登場的新產品

「DECAF」 Green Tea & Black Tea



TEAS' TEA的新伙伴。ITO EN 以獨自的技術精心提煉特級上等茶葉，然後再從中去除咖啡因，完整保留了茶原有的美味以及順口舒暢的餘味，而且它還無糖、零熱量，實在是好處多多。每天都喝DECAF的話，藉由天然抗氧化作用和維生素等效果，身體從裡到外也都會變得健康又漂亮吧。

「SWEETENED」 Green Tea & Jasmine Green Tea



Green Tea 以高品質的特選上等茶葉製成，每一口都可以感覺到寬廣又特別的馥郁清香；微甘、芳醇、清柔、高雅，喝起來實在心曠神怡。Jasmine Green Tea則以芬芳幽雅的茉莉花香來襯托清爽的風味和口感。這兩種茶都使用蔗糖，一瓶熱量只有120kcal，無論重視味道還是講求健康的人都很適合。另外也有易開罐裝的UNSEETEND（無糖），歡迎品嚐。

「LATTE」 CHAI TEA



除了人氣的BLACK TEA和MATCHA之外，LATTE系列終於推出眾人引頸企盼的CHAI TEA了！在香港的牛奶風味中可以感受到茶葉和肉桂的輕柔芳香，溫溫柔柔的口感令人鍾情不已。奶茶自然要講究茶葉，牛奶當然也不能馬虎，能夠做出風味如此雍容華貴的奶茶，真不愧是對茶瞭若指掌的 ITOEN。今天就來好好犒賞一下自己，用這瓶甜得剛剛好的 ITOEN 自信代表作讓身心好好放鬆一下吧。

「JAY STREET COFFEE」



這款咖啡的概念來自New York Brooklyn的Jay street café，香甜馥郁的風味和濃烈的口感是它的特徵。為了呈現出厚實的酸味和甜味，ITOEN 堅持使用輕度烘焙的咖啡豆，然後再用適溫慢慢地煮，用的牛奶則來自完全不施打成長賀爾蒙的乳牛。追求到可以說頑固的這款極品咖啡，哪怕是咖啡行家的你也一定會滿意的。

用拉麵打天下！ 生意興隆、蒸蒸日上

「我想開拉麵店。」

「我想在店裡的菜單加個拉麵。」

有這些心願的老板們，

讓YAMACHAN RAMEN助你一臂之力。

為了因應所有店家的需求，YAMACHAN RAMEN 提供的麵條種類多達150種以上，使用的麵粉和其他原料都經過嚴格篩選，設備也都是日本製造的最新機種，一天的出貨量便高達25,000人份，市場佔有率為北加州第一。生鮮麵條會隨著時間的經過而慢慢發酵成熟，不過YAMACHAN RAMEN就是有辦法算準時間，把處於最佳狀態的麵條送到客戶手上。當然，客戶如果想訂製麵條他們也照辦不誤。



費時費力的麵湯同樣可以交給YAMACHAN RAMEN，這樣一來你就不用準備煮湯的廚房設備，人事水電費也可以大幅節省。豬骨、醬油、味噌、鹽味，要什麼口味有什麼口味。把湯的味道稍微做一點變化，或是在麵條和配料的組合上花一些心思的話，你也可以做出只有你們店裡才有的拉麵。

增加口味種類的好處有以下幾點：

- ① 拓展集客的年齡層。
- ② 提高客人再度光臨的機率。
- ③ 滿足回頭客的需求。

好處多多



豐富齊全的產品種類和應對能力。先找YAMACHAN RAMEN商量就對了。

YAMACHAN RAMEN也有一般零售，
在家裡嚐嚐看它的美味吧。

基本系列除了香醇順口的豬骨風味和日本道地的醬油風味之外，味噌和鹽味也是難以割愛的選擇。不過同樣是豬骨風味，濃厚系列的豬骨醬油還加了香味蔬菜的味道，想要No Msg的話也有，口味和種類真的多到會讓人不知道該選哪一個才好呢。



● Mild Series



● No MSG Added Series



● Rich Flavor Series

Yamachan Ramen
Nippon Trends Foods Service Inc.
Tel. 408.464.3195
631 Giguere Court A-1, San Jose, CA 95133
www.yamachanramen.com



愛她 就要先了解她

豬骨、味噌、醬油、鹽味。你喜歡哪一種她呢？

如今拉麵在日本已有「國民食品」之稱，2008年更首度登上了米其林指南，而目前美、法等世界各地也都處於一片拉麵熱潮中。

拉麵的味道裡面究竟有什麼秘密，可以讓這麼多人為之瘋狂呢？

Ramen first appeared on the Michelin Guide in 2008. Ramen is now gaining popularity all over the world.
What is the secret behind the enthusiasm for ramen?



豬骨、味噌、醬油、鹽味。 你喜歡哪一種拉麵呢？

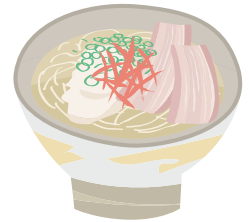
如今拉麵在日本已有「國民食品」之稱，2008年更首度登上了米其林指南，而目前美、法等世界各地也都處於一片拉麵熱潮中。拉麵的味道裡面究竟有什麼秘密，可以讓這麼多人為之瘋狂呢？

Ramen first appeared on the Michelin Guide in 2008. Ramen is now gaining popularity all over the world. What is the secret behind the enthusiasm for ramen?

拉麵主要由四個要素構成。



決定味道的是高湯+醬料，若再加上湯的濃度以及麵條和配料的組合，拉麵的種類幾乎是無限的！



【高湯】

高湯取決了味道，不管麵條和配料再怎麼好吃，沒有美味的高湯也是枉然。每家拉麵店的高湯做法和材料都不盡相同，特別花時間去煮的店家也不少。

Ramen is comprised of broth, liquid seasoning, noodles, and toppings. The broth and liquid seasoning determines the flavor. Depending on the combination of the richness of the soup, the type of noodles, and the toppings, the possible types of ramen are limitless.



高湯材料

肉類

豬骨、豬腳、牛腿骨、雞骨、雞皮、豬背脂等等。



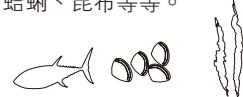
蔬菜

蘿蔔、洋蔥、青蔥、高麗菜（捲心菜）等等。



海產、乾貨

小魚乾、鰹魚乾、香菇乾、蛤蜊、昆布等等。



【醬料】

大多數的店家都把他們自己調製的醬料視為最高機密，學問比湯還要高深。拉麵的味道就是由醬料和高湯的組合來決定的。

The flavor of the ramen is determined by the combination of the liquid seasoning (shoyu, sesame, or salt) and broth.



醬油醬料

把醬油的味道煮得香醇柔和，裡面還會再加一些鰹魚或干貝等多種材料以增添風味。



味噌醬料

為了發揮出味噌的風味和香醇，製作醬料時會混合多種味噌，據說種類越多味道就更深沉。

鹽味醬料

有些店家在醬料中使用的材料會比高湯還要多，這樣一來可以讓清爽的高湯中帶著豐富又深厚的美味。

【麵條】

麵粉、鹹水、鹽、蛋。這些材料的組合或調配都會讓麵條的味道和口感有所不同，哪一種麵條適合哪一種湯也需要仔細考量，有些店家也會自己製作麵條。

There are many variations of noodles, depending on the ratio of ingredients. Noodles come in various shapes, such as straight, curly, and flat, as well as different thicknesses, from thin to thick.



形狀和粗細五花八門

直麵、捲麵、扁麵、極細麵、中細麵、粗麵

湯頭濃厚的拉麵大多使用直麵或粗麵，湯頭清爽的拉麵則偏向容易吸起湯汁的捲麵或細麵。



【配料】

配料是決定拉麵看起來好不好吃的重要關鍵，因店而異自然不在話下，根據拉麵種類的不同配料也會跟著變化。有些店家的配料可以讓客人自己選擇或是另外加點。

Typical toppings include chashu (sliced barbecued or braised pork), braised pork cubes or squares, beef, bean sprouts, green onion, menma (lactate-fermented bamboo shoots), garlic, dried seaweed, seasoned boiled egg, and naruto (formed fish paste).



叉燒肉、東坡肉、牛肉、豆芽菜、蔥、筍乾、大蒜、海苔、滷蛋、鳴戶卷等等。

有多少店家就有多少拉麵，有多少拉麵就有多少美味。
現在就到街上去逛逛，跟心目中的拉麵來個美味的邂逅吧！

豬骨拉麵 Tonkotsu Ramen

人氣絕頂的豬骨拉麵有鹽味豬骨和味噌豬骨等等，口味也越來越豐富。乳白色的麵湯看起來是那麼地柔和，用湯匙舀一口熱呼呼香噴噴的湯喝下去之後全身舒暢，吸滿湯汁的麵條美味也叫人欲罷不能。



The whitish broth is made by boiling pork bone over a long period of time and results in a nutritious, flavorful broth.

醬油拉麵 Shoyu Ramen

在日本是最大眾化的拉麵，清澈到可用美麗來形容的湯頭，跟豬骨比起來口感要清爽許多，但也正因為如此而更能感受到材料本身的魅力所在。輕輕柔柔的醬油香味，建議你一定要品嚐看看。



Made using soy sauce based liquid seasoning for the clear, beautiful broth, this is one of the most popular types of ramen in Japan.

味噌拉麵 Miso Ramen

可以充分感受到味噌本身的香醇和美味，既可變化成香辣，豐盛的配料和嚼勁十足的粗麵也居多。由於風味相當濃厚，吃起來全身上下都會暖呼呼的，在日本的冬天可謂萬夫莫敵的拉麵。



Enjoy the flavorful taste of miso's original taste and umami (pleasant savory taste). Adding spiciness

鹽味拉麵 Shio Ramen

很多拉麵老板都異口同聲地說，鹽味拉麵其實是最深奧的。湯頭要純淨清澈，口感和風味要絲絲入扣，沒有真功夫是煮不出來的。已經達到藝術境界的鹽味拉麵會帶給你多強烈的感動，只有吃過才能知道。



Clear soup, flavored with salt liquid seasoning, it is flavorful yet delicate tasting.

其他 Others

用辣油風味的湯頭和肉燥做出來的擔擔麵、麵條和麵湯分開來的沾麵、沒有湯的乾麵、把配料拌進去吃的拌麵等等，種類各式各樣，風味變化多端。夏天才有的中華涼麵也千萬不要錯過。



Ramen Categorize & Matrix 拉麵

豬骨拉麵

RICH

Fujin Ramen
Chashu Trio
P14

Ramen Hayatemaru
Hokkaido Ramen
P17

Kosuke
Kuro Ramen
P14

Honda-Ya
Kyushu Ramen
P22

Yotaro Ramen
Tonkotsu Chashu Ramen
P16

Hana-Ichimonme
Chanpon
P15

Santouka
Toroniku Shio Tonkotsu Ramen
P17

Mentatsu
Mentatsu Paitan Men
P16

LIGHT

醬油拉麵

RICH

Oiwake
Shoyu Chashu Men
P16

Gomaichi
Shoyu Ramen
P14

LIGHT

Yushoken
Tokyo Shoyu Ramen
P15

鹽味拉麵

RICH

Honda-Ya
Seafood Ramen
P22

Hana-Ichimonme
Shrimp Wonton Men
P15

LIGHT



味噌拉麵

RICH

Oiwake Tonkotsu Ramen

👉 P16



辣
Kanpai
Spicy Miso
👉 P17



Fujin Ramen
Miso Tanmen
👉 P14



Kosuke
Spicy Ramen
👉 P14



Yotaro Ramen
Miso Ramen
👉 P16



辣
Ramen Hayatemaru
Spicy Miso Ramen
👉 P17



辣
Yushoken
Spicy Miso
👉 P15



LIGHT

中日友好麵

RICH

Mentatsu
Hot & Sour
Soup Noodle
👉 P16



Ramen Zetton
Tan Tan Men
👉 P17



Gomaichi
Tan Tan Men
👉 P14



LIGHT

番外編

RICH

Kanpai
Gravy Ramen
👉 P17



Ramen Zetton
Tsukemen
👉 P17



LIGHT

Fujin Ramen 風神拉麵

● West Covina

當紅的味噌湯麵！

目前在風神拉麵急速竄紅的就是味噌湯麵，因為它裡面的豐盛蔬菜讓湯汁變得非常甘美，香辣味噌的風味和香醇不但絕妙，深沉豐富的口感跟豬骨拉麵相較之下又別有一番滋味，吃過一次就會令人難以忘懷而想要再來品嚐。

喜歡吃肉的人可以點有三種叉燒肉在裡面的三寶叉燒麵，而味噌口味當然就是最熱門的選擇囉。

Miso Tanmen is quickly escalating in popularity at Fujin Ramen. The vegetables provide a sweetness to the flavor, and the spicy miso in the soup provides a tastiness and richness that is unbearably good!



味噌湯麵
Miso Tanmen



三寶叉燒麵 Chashu Torio

Tel: 626.814.2020
1017 S. Glendora Ave.
West Covina, CA 91790
(Inside Hong Kong Plaza)
Closed Monday

Gomaichi

● Monterey Park

稱霸夏威夷的擔擔麵登陸本土了

這碗超人氣擔擔麵，在夏威夷不排隊是吃不到的。精挑細選的高級芝麻從日本直接進口，與眾不同香氣跟味道令人驚嘆；麵湯香醇可口而且不會太濃，跟麵條搭配起來的口感更是完美無缺，想不整碗吃光光都很難，真不愧是夏威夷No.1的擔擔麵啊！

醬油拉麵也很到位。筆者四處尋覓的清淡爽口又帶點微甜的道地東京風味，就是這個了。

Tan Tan Men from Gomaichi delivers a rich sesame savory since the premium pepper spices from Japan are used. The noodles are chewy because they are special made. The broth texture is thick, but the taste is mild. Good Shoyu Ramen is not often seen in L.A., but you can try it here in Gomaichi!



擔擔麵 Tan Tan Men



醬油拉麵 Shoyu Ramen

Tel: 626.281.6050
816 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91754
Closed Tuesday & Wednesday

Kosuke

● Alhambra

排到天長地久也要吃的黑拉麵

黑拉麵的黑油用了香油等三種油以及大蒜、黑芝麻和各種香味蔬菜，很多人寧願排隊也要來嚐嚐看這碗黑拉麵的滋味。湯頭除了豬骨之外還用了多種材料去煮，喝起來又香又濃，木耳和生薑的香氣也點綴得恰到好處。

以豬骨為湯底的香辣拉麵用了三種辣椒，結實又深厚的辣味實在痛快，在Kosuke與黑拉麵並列為兩大人氣拉麵。

Kuro Ramen is made of black oil made from garlic, black sesame, three different kinds of oil including sesame oil, and pot herbs. People stand in line for a chance to taste Kuro Ramen.

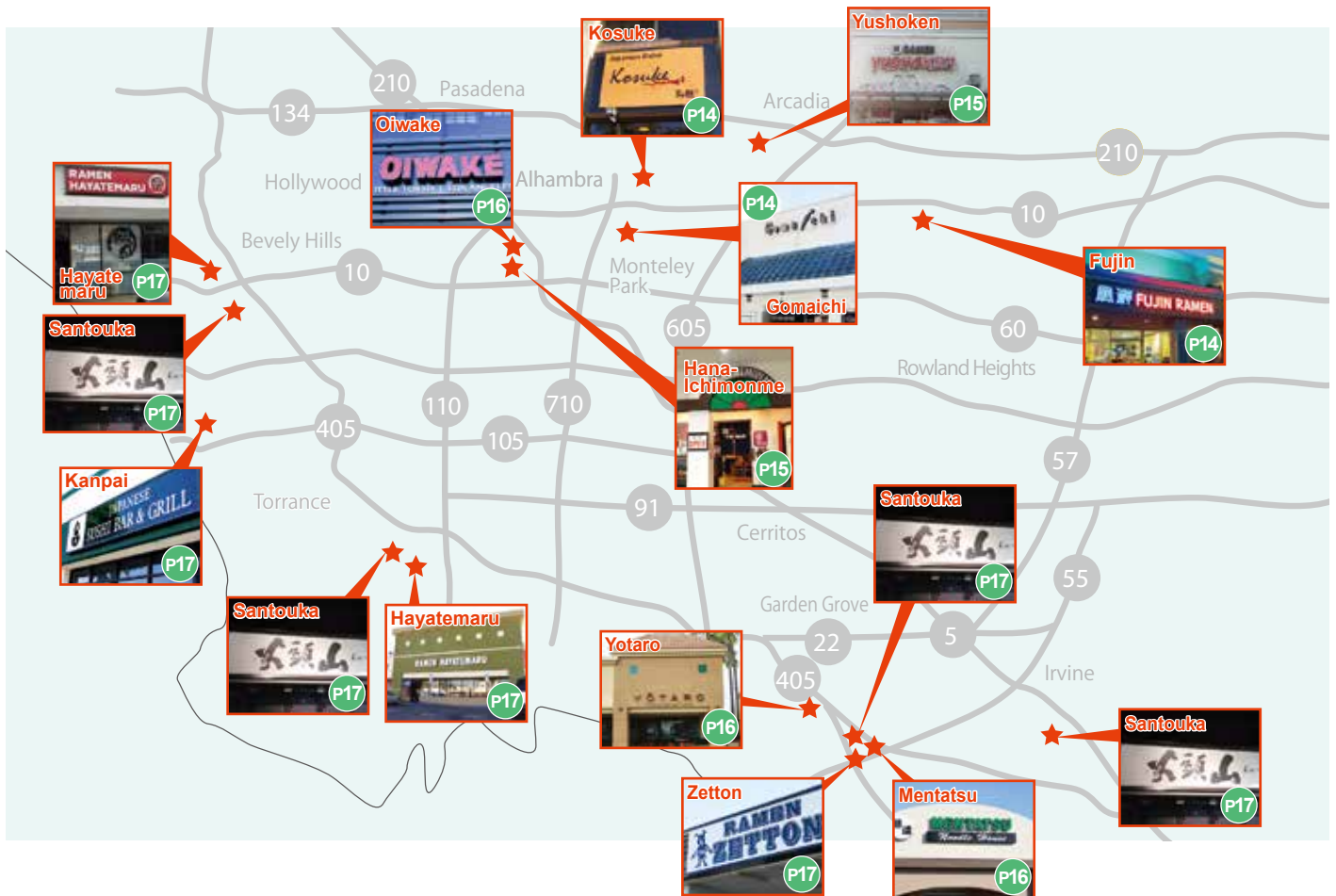


黑拉麵 Kuro Ramen



香辣拉麵 Spicy Ramen

Tel: 626.289.8030
618 W. Main St.
Alhambra, CA 91801
Closed Sunday



Yushoken 優勝軒

● Arcadia

道地的東京醬油拉麵，我們找到了！

這碗東京醬油拉麵是用日本當地的方法去做的，原汁原味而且真材實料。只要是日本人，沒有人不知道醬油拉麵，想知道那是什麼味道的話，到Yushoken就對了。香辣味噌豬骨拉麵有豐富的蔬菜和口感十足的燻叉燒，上面放的辣椒令人食欲大增，花14個小時以上熬出來的湯頭也充滿了豬骨本身的風味。

其實，Yushoken就是日本超有名的「大勝軒」姊妹店。

The chef prepares delicious Shoyu Ramen from a recipe direct from Japan. At Yushoken, you can enjoy the taste of Shoyu Ramen known and loved by all in Japan.



東京醬油拉麵
Tokyo Shoyu Ramen



香辣味噌 Spicy Miso

Tel: 626.445.2308
815 W. Naomi Ave.
Arcadia, CA 91007
Open 7days

Hana-Ichimonme 花いちもんめ

● Little Tokyo

新麵登場！蔬菜湯麵 & 鮮蝦雲吞麵

拉麵加蕃茄？！沒錯，而且跟清爽的鹽味雞湯還對味極了。這碗蔬菜湯麵不但放了好多蔬菜，看起來也很漂亮，相信女生一定都很喜歡，對吃素的人他們也會換成素食麵湯。鮮蝦雲吞麵的雲吞是他們自己做的，裡面的蝦仁超有彈性，而且連叉燒肉都有，吃起來份量十足。

吃完拉麵之後是不是想再來一些日本的甜點呢？到Hana-Ichimonme就對了。

Two brand new Ramen are available at Hana-Ichimonme. The Vegetable Tanmen is garnished with tomato. Its soup is chicken-based Shio. This ramen has a light and savory flavor which women will especially love. Another brand new ramen is Shrimp Wonton Men, served with home made wonton.



蔬菜湯麵
Vegetable Tanmen



鮮蝦雲吞麵
Shrimp Wonton Men

Tel: 213.626.3514
333 S. Alameda St. #303
Los Angeles, CA 90013
Little Tokyo Shopping Center 3F
Open 7days

Yotaro Ramen 陽太郎

● Fountain Valley

日本原汁原味、招牌豬骨拉麵

這裡的豬骨高湯是用真材實料的豬骨和蔬菜花14個小時熬出來的，既鮮美又濃郁。味噌醬料混合了紅白兩種味噌，而且還加了蔬菜和水果去醃釀成熟；鹽味醬料添加了海鮮高湯，風味深厚實在；醬油醬料中包含了雞肉、海鮮和水果的美味，口感絕妙無比。Yotaro的拉麵就是用這樣的豬骨高湯和醬料組合出來的，跟日本當地的味道完全沒有兩樣。

最值得推薦的是加了叉燒肉的豬骨拉麵，他們的叉燒肉是用黑豬肉慢慢燉出來的，而且每天只準備剛好的份量而不會放到隔天，客人點餐之後他們還會稍微烤一下才放到拉麵上。

其他還有咖哩拉麵和拉麵漢堡這些少見的料理可以嚐鮮，章魚燒和生菜沙拉等小菜以及各種酒類也都非常豐富。



章魚燒 Takoyaki



豚骨叉燒拉麵
Tonkotsu Chashu Ramen

Direct From Japan. Enjoy the same taste that you can enjoy in Japan! The soup is made of a combination of creamy tonkotsu soup that has been boiled for 14 hours with vegetables and the restaurant's original flavor. Seafood flavor Shio, rich Miso, well balanced Shoyu, the varieties of Ramen you can taste in Japan are available.



味噌拉麵 Miso Ramen

Tel: 714.378.6161
18687 Brookhurst St.
Fountain Valley, CA 92708
Open 7days

⇨ Happy Hour 4:30pm – 6pm

50% OFF Shio Ramen, Miso Ramen Shoyu Ramen, Tonkotsu Ramen, Sara Udon, Ramen Burger
點一種酒類便可用\$2的價格點一道Appetizer

Oiwake 追分

● Little Tokyo

在居酒屋暢飲後，來一碗蔬菜滿點的豬骨拉麵吧

這裡的豬骨拉麵味道柔和清爽，每一口都充滿了蔬菜的美味和甘甜，喝完酒之後來一碗真的非常舒服，煮得又香又嫩的叉燒肉在口中溶化的感覺也著實令人感動。如此完美的叉燒，有口皆碑的醬油叉燒麵也同樣可以吃得到。

Oiwake不僅吃到飽有名，蔬菜滿點的醬油、豬骨和味噌這三種拉麵也不是省油的燈哦。

Oiwake is popular with their all-you-can-eat style. The Shoyu, Tonkotsu, and Miso ramen with savory vegetables are highly recommended. The light taste is gentle on your stomach after drinking.



豬骨拉麵
Tonkotsu Ramen



醬油叉燒麵
Shoyu Chashu men

Tel: 213.628.2678
122 Japanese Village
Plaza Mall
Los Angeles, CA 90012
Closed Monday

Mentatsu 麵達

● Costa Mesa

不一樣的好滋味！酸辣湯拉麵

結合了酸辣湯和拉麵的這碗好麵，到Mentatsu就可以吃得到囉。湯裡面不但加了豆腐、竹筍和木耳等豐富配料，搭配略粗的麵條更是口感十足，酸酸辣辣的美味實在是妙極了。

麵達白湯麵則以雞骨和豬骨熬出來的特製高湯見長，香濃中帶著清爽，又厚又嫩的叉燒肉也非常夠味。Mentatsu除了拉麵之外還有很多小菜，下班之後不妨去填飽一下肚子吧。

The Hot and Sour Soup Noodle dazzles with a deliciousness never achieved before. The combination of hot and sour soup with plentiful toppings and medium-thick noodles achieves the best balance. Mentatsu Paitan Men has a chicken and pork bone based creamy soup. It is garnished with a thick slice of BBQ pork.



酸辣湯拉麵 Hot & Sour Soup Noodle



麵達白湯麵
Mentatsu Paitan Men

Tel: 714.979.2755
688 Baker St. #7
Costa Mesa, CA 92626
Closed Monday

Ramen Zetton

● Costa Mesa

日式擔擔麵是有湯的

Zetton的擔擔麵湯配合了12種精選食材和特製味噌，芝麻和花生也夠香，喝起來非常香濃可口。把用絞肉跟碎叉燒做出來肉燥和青蔥拌到麵裡面，再按照個人喜好的辣味程度把另盛的Habanero味噌加進去好好享用吧。

沾麵的特製麵條裡面添加了木薯粉，日式高湯也充滿了鰹魚的風味，如此美味的沾麵只有Zetton才吃得到哦。

The Tan Tan Men's soup is made of specially made miso and twelve selected ingredients. You can add habanero pepper miso to increase the spiciness. The specially made Tsukemen is also recommended.



擔擔麵 Tan Tan Men



沾麵 Tsukemen

Tel: 714.241.1625
735 Baker St. #B
Costa Mesa, CA 92626
Open 7days

Kanpai 乾杯 - Japanese Sushi bar & Grill -

● Los Angeles

登峰造極的香辣味噌

高級壽司店Kanpai的拉麵果然是不折不扣的極品，尤其是用豬骨高湯和香辣夠勁的味噌做出來的香辣味噌拉麵，隱隱約約的甘甜和香醇可口的味噌交融出深沉的美味，品嚐過生魚片和壽司之後實在會忍不住想要來一碗呢！

Gravy Ramen則是結合了蔬菜濃湯與豬骨高湯的醇厚美味，只有Kanpai才有的這碗全新拉麵肯定會讓你驚為天人。

First class sushi restaurant Kanpai offers the best spicy miso ramen. Spicy miso with Tonkotsu soup creates a wonderful flavor of sweetness and richness. The Gravy Ramen is another unique and original dish served at Kanpai. Vegetable potage and tonkotsu comprise the main ingredients of the Gravy Ramen's delicious soup.



香辣味噌拉麵
Spicy Miso Ramen



Gravy Ramen

Tel: 310.338.7223
8325 Lincoln Blvd.
Los Angeles, CA 90045
LAX附近
kanpai-sushi.net
Open 7days

Ramen Hayatemaru 追風丸

● Torrance, Sawtelle

貨真價實的北海道拉麵

從北海道起家的Ramen Hayatemaru在日本全國有15家店面，這裡的豬骨湯不但煮得很用心，醬料也是從北海道直接送過來的，客人點了之後他們才會一鍋一鍋地把湯和醬料混在一起煮，喝起來是熱呼呼香噴噴。北海道拉麵用的是豬骨湯和充滿海鮮風味的香醇鹽味醬料，絕對值得一嚐。最受歡迎的香辣味噌拉麵又香又濃，吃著吃著會忍不住想要說一聲：「這才是北海道啊！」

Hayatemaru offers Hokkaido Ramen, with piping hot tonkotsu soup and liquid seasoning direct from Hokkaido mixed right after taking your order.



北海道拉麵 Hokkaido Ramen



香辣味噌拉麵 Spicy Miso

Torrance
Tel: 310.212.0055
1644 W. Carson St.
Torrance, CA 90501
Sawtelle
Tel: 310.444.7555
11678 W. Olympic Blvd.
Los Angeles, CA 90025
Open 7days
www.hayatemaruusa.com

Santouka 山頭火

● Multiple Locations

極品豬頸叉燒肉

又嫩又好吃的豬頸叉燒肉是山頭火才有的美味，一頭豬只有少量的臉頰肉所以非常珍貴，不過只要到山頭火點一碗叉燒豬骨拉麵就可以大快朵頤囉。鹽味、醬油、味噌和香辣味噌這些口味都可以自己選，想吃什麼就盡量吃吧！

The Toroniku Shio Tonkotsu Ramen is highly recommended. It is garnished with roasted pork cheek, a rare delicacy that is so delicious it will melt in your mouth.

豬頸叉燒鹽味拉麵
Toroniku Shio Tonkotsu Ramen



鹽味豬骨拉麵
Shio Tonkotsu



Irvine
Tel. 949.733.1101
14230 Culver Dr.
Irvine, CA 92604

Costa Mesa
Tel. 714.434.1101
665 Paularino Ave.
Costa Mesa, CA 92626

Torrance
Tel. 310.212.1101
21515 Western Ave.
Torrance, CA 90501

Santa Monica
Tel. 310.391.1101
3760 S. Centinela Ave.
Los Angeles, CA 90066

Inside Mitsuwa Marketplace

LA RAMEN RESTAURANTS LIST 拉麵

 East Los Angeles	Daikokuya 327 E. 1st. St. Los Angeles, CA 90012	Tatsu Ramen 2123 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025	Umenoya 24222 Crenshaw Blvd. Torrance, CA 90505
	Ajisen Ramen 227 W. Valley Blvd. #108A San Gabriel, CA 91776	Daikokuya 2208 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90064	 Orange County
	Ajisen Ramen 9202 E. Las Tunas Dr. Temple City, CA 91780	Hana-Ichimonme  333 S. Alameda St. #303 Los Angeles, CA 90013	
	Ajisen Ramen 18253 Colima Rd. #104 Rowland Heights, CA 91748	Isa Ramen 740 S. Western Ave. #116 Los Angeles, CA 90005	
	Benten Ramen 821 W. Las Tunas Dr. San Gabriel, CA 91776	Jinya 11239 Ventura Blvd. Studio City, CA 91604	
	Daikokuya 15827 E. Gale Ave. Hacienda Heights, CA 91745	Kotoya 11901 Santa Monica Blvd. #111 Los Angeles, CA 90025	
 South Bay	Daikokuya 111 N. Atlantic Blvd. #241 Monterey Park, CA 91754	Asa Ramen 18202 S. Western Ave. Gardena, CA 90248	Ajisen Ramen 2700 Alton Parkway. Ste145 Irvine, CA 92606
	Daikokuya 1220 S. Golden West Ave. Arcadia, CA 91007	Bambibu 1550 S. Pacific Coast Hwy. Redondo Beach, CA 90277	Ebisu Ramen 18924 Brookhurst St. #A Fountain Valley, CA 92708
	Daikokuya 1220 S. Golden West Ave. Arcadia, CA 91007	Beni Tora 21515 S. Western Ave. Torrance, CA 90501	Gomen 7147 Katella Ave. Stanton, CA 90680
	Foo Foo Tei 15018 Clark Ave. Hacienda Heights, CA 91745	Bistro Miyoda Noodle House 15915 S. Western Ave. #A Gardena, CA 90247	Kairakutei 17292 McFadden Ave. #L Tustin, CA 92780
	Fujin Ramen  1017 S. Glendora Ave. West Covina, CA 91790	Mr. Ramen 341 E. 1st. St. Los Angeles, CA 90012	Ken Ramen 562 W. 19th. St. Costa Mesa, CA 92627
	Gomaichi  816 S. Atlantic Blvd. Monterey Park, CA 91754	Onkei Ramen 10942 Weyburn Ave. Los Angeles, CA 90024	Kohryu Ramen 891 Baker St. #B-21 Costa Mesa, CA 92626
 Kosuke 	Orochon Ramen 123 Astronaut E S Onizuka St. #303 Los Angeles, CA 90012	Eboshi Noodle Bar 2383 Lomita Blvd. #116 Lomita, CA 90717	Kopan Ramen 141 E. Commonwealth Ave. Fullerton, CA 92832
	Ramen Hayatemaru  11678 W. Olympic Blvd. Los Angeles, CA 90025	Ichiban Ramen 21605 S. Western Ave. #J Torrance, CA 90501	La Men 10488 Valley View St. Buena Park, CA 90620
	Ramenya 11555 W. Olympic Blvd. Los Angeles, CA 90064	Jidaiya 18537 S. Western Ave. Gardena, CA 90248	Mentatsu  688 Baker St. #7 Costa Mesa, CA 92626
	Ramen Yukinoya 1423 S. Baldwin Ave. Arcadia, CA 91007	Kiraku 15472 S. Western Ave. Gardena, CA 90249	Ramen Iroha 2975 Harbor Blvd. Costa Mesa, CA 92626
	Ramen Yukinoya 18230 E. Gale Ave. Industry, CA 91748	Mottainai Ramen 1630 W. Redondo Beach Blvd. #9 Gardena, CA 90247	Ramen Yamadaya 1175 Baker St. Costa Mesa, CA 92626
	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 8450 E. Valley Blvd. #103 Rosemead, CA 91770	Ramen Hayatemaru  1644 W. Carson St. Torrance, CA 90501	Ramen Zetton  735 Baker St. #B Costa Mesa, CA 92626
 Los Angeles (Little Tokyo & West Los Angeles)	Santouka  3760 S. Centinela Ave. Los Angeles, CA 90066	Ramen Iroha 1740 W. Artesia Blvd. Gardena, CA 90248	Santouka  665 Paularino Ave. Costa Mesa, CA 92626
	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 132 S. Central Ave. Los Angeles, CA 90013	Ramen Restaurant Ko-Ryu 24631 Crenshaw Blvd. #K Torrance, CA 90505	Santouka  14230 Culver Dr. Irvine, CA 92604
	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 1601 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025	Ramen Yamadaya 3118 W. 182nd. St. Torrance, CA 90504	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 18315 Brookhurst St. #1 Fountain Valley, CA 92708
	Shin-Ya 1655 N. La Brea Ave. Los Angeles, CA 90046	Santouka  21515 Western Ave. Torrance, CA 90501	Umayu Ramen 11318 South St. Cerritos, CA 90703
	Silverlake Ramen 2927 W. Sunset Blvd. Los Angeles, CA 90026	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 2015 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247	What's Up Men 512 N. State College Blvd. Fullerton, CA 92831
	Takara Ramen Bar 7300 W. Sunset Blvd. Los Angeles, CA 90046	Shin-Sen-Gumi Hakata Ramen 1620 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247	Yotaro Ramen  18687 Brookhurst St. Fountain Valley, CA 92708
Asahi Ramen 2027 Sawtelle Blvd. Los Angeles, CA 90025		Umemura 1724 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA 90247	※J-goods staff's choice



LET'S TRY IT NOW.

自稱對拉麵無所不知無所不曉的J-goods編輯部，這次試吃了 Nishimoto Trading 的 Shirakiku 系列「Shirakiku Tokusen Ramen」以及日本泡麵首席品牌 Ace Cook的「Super Big Ramen」。

試食 1

Non-fried!!

Tokusen Ramen

因為是非油炸麵，卡路里偏低吃起來也健康。美國限定發售。



Shoyu Ramen

Karami Ramen

DH：日本的拉麵果然就是不一樣。這是日本製造的吧？你看，我就說嘛！



MK：什麼？這是非油炸麵嗎？難怪口感這麼像生麵條，好吃！味噌口味真的有味噌的風味和香氣，感覺跟拉麵店的味道沒什麼差耶，而且麵條也比其他口味要來得粗，跟真的味噌拉麵一樣！

YL：非油炸對身體比較好，麵條吃起來也很有嚼勁。噢？一包的熱量只有290大卡嗎？！下次吃的時候我會再加一些蔬菜進去。

YD：果然還是日本做的湯好喝啊。我個人比較喜歡鹽味。



Shoyu Ramen (Soy Sauce Flavor)



Karami Ramen (Spicy Flavor)

試食 2

紅遍日本的這些大泡麵在美國也可以吃到了哦。名副其實的好大一碗，太過癮了！



YL：這跟我吃過的泡麵完全不一樣耶！裡面竟然還有蔥、玉米和油炸碎渣，配料好多哦！



YD：對我們日本人來說，這就是故鄉的味道吧。吃起來真安心。

MK：真的好好吃哦。豬骨口味又香又濃，醬油口味清爽不膩，在美國能吃到這個真是太幸福了。



豬骨口味的麵湯還有生薑的味道，沒想到泡麵已經講究到這種地步了。

DH：還在唸書的時候幾乎每天都吃這個，好懷念啊這個味道。泡麵就是要大碗才對嘛。



Shoyu Flavor



Tonkotsu Flavor

編輯部成員介紹

YD：自稱美食家的狂熱型總編

DH：吃遍LA所有拉麵的男人？！

MK：剛從日本過來的她對日本的味道還記得相當清楚

YL：超喜歡日本料理的中國實習生

NISHIMOTO TRADING Co., LTD.



<http://products.ntcldusa.com/>

現在正是時候的美味

食材有好吃的季節，菜餚自然也有那個時期的推薦！

當季的應時壽司、特別企劃、全新菜色等等，現在有哪些好吃的東西和值得推薦的美味，接下來就要全部介紹給你囉。

Sushi made with seasonal fish, special events, new menus. We gather together and introduce information on what is currently tasty and worth recommending.



Alhambra

全新登場的印尼牛肉咖哩 Borneo Restaurant

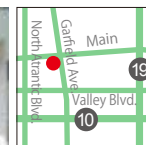


Nasi Rendang (上) Nasi Goreng Singapore (下) Rujak

這裡的牛肉咖哩用的是蘇門答臘原裝進口的特製香辛料，雖然跟泰國和新加坡的甜味咖哩一樣加了椰奶，但吃起來就是不一樣。大塊大塊的牛肉煮得香辣夠勁，味道也非常深厚，跟日本的牛肉咖哩頗有異曲同工之妙。

就筆者所知，這裡的新加坡炒飯「Nasi Goreng」是全LA最好吃的！能夠吃到用花生醬拌出來的蔬菜水果沙拉「Rujak」，全LA也僅此一家。

Beef curry using imported spices from Sumatra is available for the very first time! It has a spicy yet rich taste. Nasi Goreng and Rujak are also highly recommended.



626.282.4477
19 S. Garfield Ave. #A
Alhambra, CA 91801
Closed Monday

新年快樂 恭喜發財

Diamond Bar的壽司店

日本師傅用最新鮮的當季食材，
真心誠意做出來的極品壽司。
全體同仁恭候您的光臨。

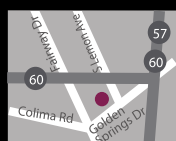


限定菜單至
二月中旬為止

Koshu

甲州

Tel: 909.869.7881
20627 Golden Springs Dr. #2K
Diamond Bar, CA 91789



Closed Monday

新年快樂 恭喜發財!!

25th Anniversary 今年也請多多關照
50% OFF Sushi Boy創業25週年慶!
50% OFF!! 限以下四種

- 1 SALMON LOVER
- 2 SALMON AVOCADO ROLL
- 3 SALMON PARTY TRAY
- 4 KARAAGE CHICKEN BOWL

Costa Mesa & Marukai Gardena
February 4~6

Rolling Hills Plaza & Marukai West Covina
February 11~13

Walnut Village Center & Harbor Gateway Center
February 18~20

Marukai Pacific Square
February 25~27

This offer can not be combined with any other discount coupon or promotion. Menu items are subject to change. No substitution. Valid with store pick up only, not valid with delivery. 5 orders maximum per each person with special 50% off price.



你加入Sushi Boy Club了嗎?

掃一下QR條碼再輸入資料即可，
新加入的會員都可以得到八折優惠券！



Santa Monica

在 Santa Monica，知道的人都說好的名店 KAIDO 海道

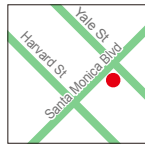


Seasonal fresh sushi a la carte (上)Spicy Tuna Tartare (下)Shrimp ball

Gonpachi的人氣大廚Kudo先生在去年十月轉到這家店來，他不但有超凡的手藝和氣魄，客人有什麼不喜歡吃的、不能吃的或是現在想要吃的等等他都會去聽，所以很多人都成了這裡的常客。每一種料理都份量足、鮮度好、味道佳，價格又相當公道，也難怪知道的人都會來呢。

KAIDO離海邊開車只要5分鐘，所以可別忘了點壽司哦。一邊享受大海的潮香一邊吃的壽司可是別有一番滋味，停車場就在門口這一點也很方便。

KAIDO located at 5 minutes from ocean. Enjoy fresh sushi made by first class Japanese sushi chef.



310.828.7582
2834 Santa Monica Blvd.
Santa Monica, CA 90404
www.kaido.us / Open 7days

Rowland Heights

更好吃更划算的Tetsu！ Tetsu Revolving Sushi

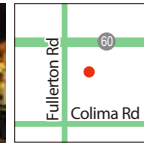


\$2.50 鮭魚、熊本產幼鱈魚、一竿釣鮭魚、北海道產大扇貝、海膽、地中海產黑鮭魚大TORO \$2.00 生蝦

由日本著名水產公司經營的迴轉壽司店Tetsu Revolving Sushi，現在可以用更便宜的價格享用到新鮮又美味的當季壽司。每盤價格統一成\$1.50、\$2和\$2.50這三種，而這也就是說，Tetsu最有名的超新鮮北海道扇貝和地中海黑鮭魚大TORO只要\$2.50哦。

用最好的壽司材料和高級短粒米做出來的鮮美壽司只要這個價錢，今晚就到Tetsu好好享受這些奢侈的美味吧！

Tetsu Revolving Sushi, which is operated by a major Japanese marine product company, has made changes in pricing. Each plate is now \$1.50, \$2, or \$2.50. Tetsu Revolving Sushi offers delicious sushi at a more affordable price.



626.810.0016
1370 Fullerton Rd. Ste 105-106
Rowland Heights, CA 91748
(Inside of Diamond Plaza)
Open 7days

Irvine

鐵板燒新登場 Miyabi Shabu Shabu & Grill 雅

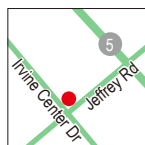


日本涮涮鍋 (上)當地雞 (下)New York Strip

Miyabi Shabu Shabu 以日本師傅親手做的正宗日本涮涮鍋打出了口碑，而現在你也可以在自己的位子上享用到當地雞、黑豬肉和牛肉等各種鐵板燒，吃起來跟涮涮鍋也是別有一番滋味。\$16 的 New York Strip 重達8 oz，由專業鐵板燒師傅以絕妙的火候親手為你調理，沾著摻有白蘿蔔泥的特製醬料來吃，清清爽爽的美味一吃就停不下來。

精挑細選的頂級好肉，不管鐵板燒還是涮涮鍋都一樣美味。

The popular dish of Miyabi Shabu Shabu is a real Japanese shabu shabu prepared by a Japanese chef. Miyabi Shabu Shabu now offers chicken, Berkshire pork, and beef teppanyaki at your own table.



949.551.0200
15435 Jeffrey Rd. Ste119
Irvine, CA 92618
Open 7days
Happy Hour
5pm - 7pm 7days
\$1 Draft Beer, \$3 Select Sake
多種壽司捲和生魚片等，每月都有不同的實惠料理可品嚐

Little Tokyo

二月的烏龍麵特別優惠 Tsurumaru Udon Honpo 鶴丸鰻鮓本舖



烏龍麵

炸什錦

天婦羅

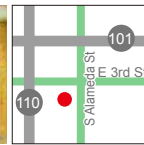
在櫃台選好烏龍麵（烏冬）和配料，結帳後拿著托盤到自己喜歡的位子盡情享用，吃完之後再把托盤還給店家。在自助式的Tsurumaru，你可以用超便宜的價格吃到彈性十足的道地烏龍麵，因為烏龍麵不油而且熱量低，吃起來健康又安心，再加點配料的話，就算是減肥中的女生也可以吃得滿意足。

First year anniversary event!

2/5(Wed)-2/11(Tue): One Free Topping (except Tempura, Musubi and side dishes)
2/12(Wed)-2/18(Tue): All Tempura \$1 (Dine In Only)

週年慶企劃

• 2/5(Wed)-2/11(Tue) 配料一個免費（天婦羅、飯糰、小盤菜餚除外）
• 2/12(Wed)-2/18(Tue) 天婦羅一律\$1（限Dine in）



213.625.0441
333 S.Alameda St. #301
Los Angeles, CA 90013
(Little Tokyo Galleria Mall)
Open 7days

HONDA-YA的菜單介紹

春節過年和情人節就快來了，何不到Honda-Ya好好聚一聚呢？不管是闔家團圓、親朋好友還是甜甜蜜蜜的小倆口，好吃又平價的Honda-Ya肯定可以讓大家吃得開開心心。

Honda-Ya offers a splendid variety of tasty dishes at very reasonable prices. With family, friends or lovers, whether during the New Year's holidays, Valentine's Day, or any occasion, everyone can dine to their full satisfaction at Honda-Ya.



船形盤上放了豪華豐盛的生魚片、鮪魚壽司捲和各種壽司，看起來秀色可餐，吃起來美味無窮，很適合家人團聚或情侶用餐。

Honda-Ya 雖然是一家居酒屋，但拉麵也不是省油的燈。他們的拉麵充分利用了居酒屋特有的豐富食材，真材實料的味道讓吃過的人都讚不絕口。

海鮮拉麵

Seafood Ramen
\$7.95

湯底是用昆布和鰹魚熬出來的，清爽中帶著實實在在的魚貝鮮美，如此豪華的海鮮拉麵在其他地方可是難得一見。



九州拉麵

Kyushu Ramen
\$7.25

創業以來就是Honda-Ya的當家花旦，以豬骨湯底搭配蔬菜和大塊叉燒，蒜頭的香氣更是令人食指大動。



北海道鹽味 奶油玉米拉麵

Hokkaido Butter & Corn Ramen
\$7.25

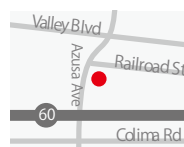
溶了奶油在裡面的雞湯具有絕妙的風味和口感，培根玉米的甘甜和鹹味也很相配。



南蠻拉麵

Nanban Ramen
\$7.95

Honda-Ya的特製拉麵，湯底是醬油，配料還多了用麻油拌過的泡菜，吃起來香辣過癮而且風味十足。



Izakaya Honda-Ya
City of Industry
Tel: 626.964.6777
17200 Railroad St.
City of Industry, CA 91748
Open 7days



新年快樂 恭喜發財

托各位的福，Maeda-en在美國創業即將屆滿三十週年。
今後我們也將持續為大家提供新鮮又芳香的100%日本原產綠茶
以及高品質的抹茶冰淇淋和麻糬冰淇淋，
請各位繼續給予我們支持與愛顧。

www.maeda-en.com

Toll Free 1-866-MAEDAEN

連續劇迷YD的
愛寫就寫

A-DRAMA

Asian Drama Report

本專欄將介紹中日韓的連續劇，
內容都是YD愛怎麼寫就怎麼寫。
如有偏頗，尚請多多包涵。

秋季連續劇

2014年1月開始播放的日劇都到齊了。寫這份稿子的時候雖然不少還沒上檔，不過還是先介紹一些我個人覺得不錯的其中幾部吧。

本季最受矚目的日劇

緊急偵訊室

主演的天海佑希果然還是適合女強人的角色，配角陣容也都是個性派的名演員。因為這齣戲以警察的偵訊室為舞臺，在這樣的密室當中，人物之間的台詞和對話的時機就成了很重要的關鍵，不過這樣的卡司肯定是沒問題的。寫這份稿子時已經播完了第一集，收視率也很高，雖然有人認為劇情有點老掉牙，但換個角度想就是不會讓人失望，所以還是很令人期待的。



<http://www.tv-asahi.co.jp/kintori/>

Yuuki Amami, who excels at playing strong women, stars along with a talented cast with distinctive acting styles. Much of the drama unfolds in a police interrogation room.

Team Dragon 回來了

醫龍4 ~Team Medical Dragon~

本劇描寫的是最先進的醫療現場，奮戰不懈的醫生們讓人看得緊張刺激。坂口憲二飾演的朝田龍太郎總而言之就是所向無敵，技術和精神都無人可出其右。最新系列的主題包括理想的醫院和各種醫療事業等等，接下來的劇情好像還會發展到把日本最尖端的醫療技術輸出到印度，故事規模相當龐大。我個人最喜歡的台詞是演麻醉醫生的阿部貞夫（阿部隆史）在打麻醉數數時講的那句：「nya nya~tsu」（七）。



<http://www.fujitv.co.jp/iryu4/index.html>

The popular drama "Team Dragon" returns for a fourth season. Kenji Sakaguchi stars as a genius surgeon with peerless skills and spirit.

「嵐」松本潤主演

失戀巧克力職人

人氣漫畫的真人電視版，松本潤飾演一個單相思的癡情男子，因為在高中時代對一位很喜歡吃巧克力的學姊一見鍾情，他為了讓學姊注意到自己而遠赴法國修行，學習如何製作好吃的巧克力。嗯，雖然不太像給大人看的連續劇啦，但它既是黃金時段的「月9」，又有帥氣的松本潤在撐腰，而且好像也有不少甜甜蜜蜜的鏡頭，我想還是滿值得一看吧。



http://www.fujitv.co.jp/chocolatier/index.html?pagelink=menu_whatsnew

Jun Matsumoto from the popular group "Arashi" stars as a man who experiences unrequited love. He becomes a chocolatier to win the love of a woman who he fell in love with at first sight back in high school.

J-Classified

徵人啟事

help wanted

Tetsu Revolving Sushi

Looking for kitchen helper and server. Must have responsibility, energetic and positive attitude for working.
Tel: 626-810-0016

Phoenix

Part/Full Time server \$8.50 per hour will train no experience must speak Japanese & English. Please call 626.286.8448.
1610 W. Redondo Beach Blvd. Gardena, CA

Nishimoto Trading

SEAFOOD WHOLESALE AT NISHIMOTO TRADING CO., LTD. Experience in seafood wholesale. Santa Fe Springs, CA Competitive salary plus benefits Email resume to salesrecruiting@ntcltdusa.com

J-goods Magazine

Intern wanted. Computer literacy is a must. Must be bilingual in English and Mandarin or Japanese. Office is in Torrance and this is an unpaid internship

Sales position and Part time are also available. Ask for detail E-mail: info@j-goods.us

商務

business

Viper Vapor

Electronic Cigarette is the new trend!
Over 60+ flavors of e-juice!
Come in for free tasting!

3442 Wilshire Blvd., Suite 102, Los Angeles, CA 90010
(213) 700-6409
Mon - Sat 11A.M. - 8P.M.



徵人啟事、房地產資訊、活動訊息等 包羅萬象的分類廣告欄

隔月發行 (偶數月)

費用: \$25 / 40字 / 英文為80字, 含標點符號 (不含電話號碼與電子郵件) / 兩個月份
刊登語言: 中、英、日 (如需翻譯, 一種語言\$10)

照片刊登: 照片或標誌一張\$10
受理方式: info@j-goods.us 限電子郵件
請在標題中填入「Classified」, 註明地址、姓名和電話後將您想要刊登的內容寄給到上述電子郵件即可。

付款方式: 限Check。事先付款。
收款人: Zipangoods U.S.A., Inc.
438 Amapola Ave. #235, Torrance, CA 90501

刊登費用一律不退款。逾期未付款者將不予刊登。如有Return Check之情形, 必須另行支付\$25。
4月號截止日期: 2014年3月14日前必須寄達

注意事項

對於刊登之內容J-goods概不負責, 我們也可能會視內容而拒絕刊登。徵人啟事必須符合聯邦與加州的機會平等雇用法, 限制年齡、性別、宗教或學歷等之內容在法律上是禁止的。

J-Classified is only providing classified ad services.

We are not responsible for the actions the sellers takes, before, during, and after the classified ad, typographical errors, miss-prints, loss of merchandise/money, damage or failure of equipment, due to your action to this classified ad.

Use of here is at your own risk, and content is presented 'As-Is'. We are not responsible for any actions in a classified ad.

From Staff

文通、好きですか?私は好きです。今の相手は愛媛に住んでいる、会ったこともない女性ですが、気が付いたら12年間も経ちました。すごいですよね。で、この間大掃除していたら、彼女に送った一番最初の手紙のコピーが出てきました。日付は2002年11月23日。日本に来て二カ月も経っていない頃だから、手紙の日本語がめちゃくちゃでおかしかったです。自分の書いた手紙をコピーする自分もおかしかったです...

Huang shuijong



你喜歡交筆友嗎?我很喜歡。我現在的筆友是一個住在愛媛縣的女生, 雖然沒見過面, 但不知不覺地就這樣跟她寫信寫了12年。很厲害吧。然後上次大掃除的時候, 我在抽屜中發現到我寄給她的第一封信的影本。日期是2002年11月23日。那時候我來日本還不到兩個月, 信裡面的日文亂七八糟到連我自己都忍不住笑了出來。雖然說會把自己寫的信拿去影印的自己也滿好笑的就是了...

黃世忠

今号がJ-goodsでの最後の仕事となりました。勤め始めたのは約2年半前、慣れない左ハンドルの車を駆って営業を始めたのが昨日のことのようです。アメリカでの第一歩の仕事として大変貴重な経験となりました。広告主様や皆様から多くの事を学ばせて頂きまして本当にありがとうございます。また、新しいメンバーが加わったJ-goodsを今後ともどうぞ宜しくお願いします。服部大輔 J-goods卒業です!ではまたお会いする日まで

服部 大輔



這是我在J-goods的最後一期了。兩年半前到這裡來上班, 開著不習慣的左置方向盤汽車開始跑業務好像還是昨天的事一樣。作為在美國踏出的第一步, 這份工作真的給了我非常寶貴的經驗, 從廣告客戶和同事朋友那邊也學到了很多東西, 真的非常感謝你們。加入了新成員的J-goods, 今後也請各位多多關照。

服部大輔從J-goods畢業了! 後會有期!

Daisuke Hattori

皆様初めまして。LAに来て1ヶ月が経ちました。心配だった車の運転にもだいぶ慣れ、人間が持つ適応能力に感謝している今日この頃です。今、日本は極寒で私の地元鹿児島でも雪が降ったそう。LAは天候が良いですね、暖かくて雨が降らない!もう少し余裕ができればビーチで早朝ヨガなどしてみます。これからJ-goodsの一員として面白いことにどんどんチャレンジしていきますので、皆様どうぞお楽しみに。

飯屋 美奈



大家好, 我是新來的飯屋美奈。來到LA已經一個月, 原本很擔心的開車也差不多習慣了, 對於人類與生俱來的適應能力真是不得不得要感謝一下。今年日本好像冷到了極點, 現在連我的故鄉鹿児島都下雪了。LA天氣真的很好, 又暖和不不會下雨, 等時間變得比較充裕的時候我會去海邊做一下晨間瑜珈吧。身為J-goods的一員, 今後我也會積極地去挑戰各種新奇有趣的事物, 請各位好好期待!

Mina Kariya

This is Yvonne, the new intern for J-goods magazine since January. I always enjoy eating good food with friends, so I am exciting to have the opportunity to work here. It is my honor to learn from other staffs about taking pictures and writing reviews for food and products in professional ways. I will work hard for this job! Since Chinese New Year is approaching, I want to wish everyone the very best in the coming year.

Yvonne Xin Yi Lin



大家好, 我是新加入的見習生Yvonne。本來就很喜歡到處品嚐美食的我自從在J-goods工作後學會了以更專業的角度去拍攝食物和產品, 並對其作出評論。工作室的每位同事都非常友善認真, 令我獲益良多呢! 藉由中國新年之際, 恭祝各位新年快樂, 身體健康, 萬事勝意!

林 欣怡

在美國買得到的
日本新產品和新店資訊

J-NEWS

更豐富的居酒屋菜色

Ramen Zetton

以各種創作拉麵博得人氣的Zetton增加了居酒屋的菜色，從大受歡迎的章魚燒鬆餅、毛豆到東坡肉等等，全部共有30種以上，葡萄酒等酒類也相當豐富。



714.241.1625

735 Baker St. #B, Costa Mesa, CA 92626

2/6-2/16將舉辦限期11天的創業祭

Santouka

位於Mitsuwa Marketplace的山頭火將舉辦創業祭，活動期間中才有的海鮮豬骨蔬菜拉麵以鹽味高湯為底，多種海鮮和蔬菜的鮮美甘甜保證讓你回味無窮，千萬不要錯過。



Inside Mitsuwa Marketplace
Irvine, Costa Mesa, Torrance, Santa Monica

初診免費期間延長到三月底

I Chiropractic Dr. Tetsuya Iio

65歲以上的初診病患可免費享有按摩和脊椎矯正等服務，趁這個機會試試看用自然療法來對付高血壓、高膽固醇或腰酸背痛等症狀吧。



626.403.5715

630 Mission St. #C3, South Pasadena, CA 91030

matcha LOVE開幕

ITO EN

以「お〜いお茶」聞名的ITO EN 將在 Costa Mesa、San Diego 以及 San Jose 的 Mitsuwa Marketplace 中開設直營店，並提供日本原裝進口的抹茶Latte和波霸奶茶等等。



ITO EN (North America) INC.
www.itoen.com
comments@itoen.com

25週年慶

Sushi Boy

以快餐路線提供高品質壽司的 Sushi Boy 將舉辦創業25週年的紀念大優惠，每家店都將在各自的活動期間中以 50% OFF 的優惠價格提供四種限定壽司組合。



www.sushiboy.net

恭賀創刊！

在此恭賀專為印尼人發行的印尼文／英文／中文免費雜誌「Indo Go」創刊，恭喜恭喜！

J-goods全體同仁



Congratulations!
New free magazine
for Indonesian!!



Daiso New Products News

Vol.4

「要是這種東西的話該有多好啊？」
你也這麼想的話，先到DAISO JAPAN找找看吧。
方便又可愛的各種小東西琳瑯滿目，而且只要\$1.50！

我們將在每一期當中為大家介紹方便好用
又超可愛的DAISO JAPAN新產品。



The color pen set
and drawing pad

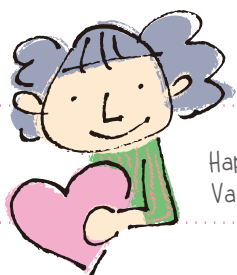
每個人都可以成為藝術家！

人氣商品



Useful

The pens
好寫便利又可愛



Happy
Valentine's day

The lunch boxed
色彩繽紛的便當盒



The wood board
and photo frame:
Memo & Memories



The fabric
notebook
布料封面筆記本



Japanese
traditional toys
日本特色玩具



Kawaii



The lucky cat
可以帶來好運的招財貓



DAISO
JAPAN

DAISO JAPAN 16 stores

Torrance, Irvine, Gardena, Anaheim, Monterey Park (2 stores), Hacienda Heights, Artesia, Korean Town, Temple City, Lake Forest, Northridge, Buena Park, Chino Hills, West LA (Sawtelle), San Gabriel



不需仰賴藥物的ARK光線療法

Clinic ARK Sunrays

有一種療法可以提高免疫力和治癒力，先從太陽光當中去除掉有害人體的波長，再將十萬種以上的有益光線集中起來照射人體。這種療法以丹麥的諾貝爾獎得主Finsen博士想出的方法為原型，治療時以日本技術製造的ARK光線治療器進行，歷史已經有80年以上而且成果卓越。



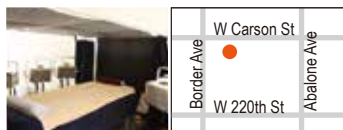
對慢性疾病、疑難雜症、特應性皮炎等皮膚病、肩膀痠痛、婦女病也有效

除了可以改善腰痛或生理痛，因治療而感受到效果的人也說：「我的風濕病好了」、「不用開刀就治好了」、「特應性皮炎好了」、「憂鬱症狀得到了改善，心情也穩定多了」等等。

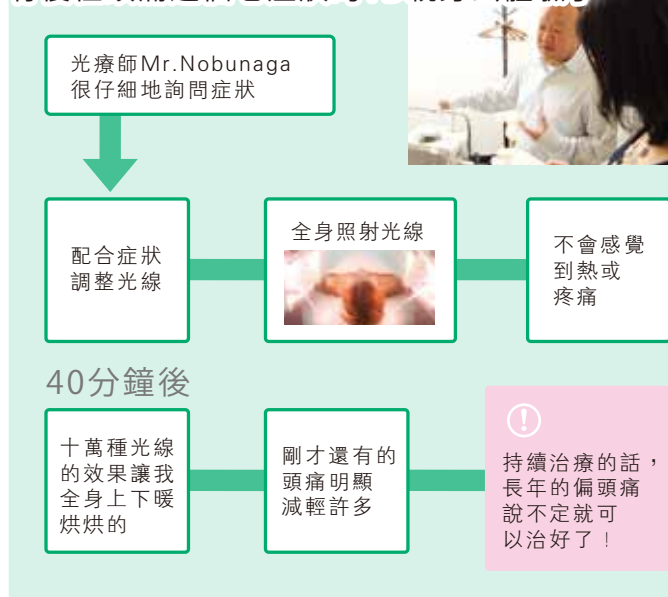


"Ark Light Therapy" is a proven and trusted natural remedies which has been practiced in Japan for 80 years. "Ark Light Therapy Equipment" applies more than 100,000 of wavelength of Full Spectrum Light, such as ultraviolet ray, visible ray and Infrared rays contained in sunlight, to the affected areas. Strengthen your immune system and enhance the natural healing power that is essentially biological.

Tel: 310.320.0500
1860 Carson St. #103, Torrance, CA 90501
Closed Sunday
第二和第四個星期六休診
通英日文



有慢性頭痛這個老症狀的YD親身去體驗了



Mr.Nobunaga

ARK光線療法是一種不需要藥物的完全自然療法，不管你有什麼疑難雜症還是深受疼痛所苦，請與本診所聯絡一次看看，我相信我們會幫得上忙的。

Apply the ARK Light for 40minutes to multiple sites (e.g. face, foot, knee, hip, abdomen) using 5 ARK Light Equipment in a domed bed, you will experience [light therapy] and [thermotherapy] at the same time. By accompanying the action, [negative ions] are generated in the dome, so you will feel very relaxed and refreshed, just like soaking in the hot spring.

J-goods 特別企劃 ※詳情請聯絡診所

- 第一次半價 Expire: 2/28/2014
- \$300 OFF ARK光療器販賣 Expire: 3/31/2014

免費染髮!!

限第一次來剪髮的顧客
只要說一句「我看了J-goods」

Mr. Max Akimoto桑

在日本可是經驗

豐富的美髮造型師哦！只說英語

Forum Hair Salon

預約制

626.285.8561

3705 E. Foothill Blvd. Pasadena, CA 91107
(Whole Foods Market 隔壁) Closed Tuesday



初次諮詢免費

Are you looking for Best Massage Therapy?
Dr. has 25 years massage therapy experience,
12 years chiropractic experience.

- ・高血壓・肩痛・頸頭痛
- ・腰背痛等等

接受各種保險 櫃檯會講中、英文

PPO, HMO, Medicare, Kaiser, Scan,
Anthem, Blue Shield, Health Net,
United Healthcare, and Others



I CHIROPRACTIC
Dr. Tetsuya Iio

tel: 626-403-5715

630 Mission St. #C3,
South Pasadena, CA 91030

新年快樂 恭喜發財

フェニックス

Phoenix 鳳城

「あけましておめでとうございませう。今年も儲けて幸せになりましょう！」これが中華の新年の挨拶。新年早々の「儲けましょう」に彼らならではのパワーを感じる。

さて、中国でも正月には日本と同様、おせち料理を食べる習慣がある。それぞれの料理に意味があるのも日本と同じ。中華の歴史を感じる正月料理、この時期しか食べられない手の込んだ贅沢料理を、今年は気軽に試してみませんか？

中華系エリアで大人気のフェニックスから、「是非試食に来て」と声を掛けられ、「J-goods編集部全員で行ってきた。それぞれの意味も含めて紹介しよう。」



フェニックス盆菜 4人分\$108 / 6人分\$198

大きな土鍋に、鮑、干魷、ナマコ、鴨、鶏、干し椎茸など野菜も入れて、長時間をかけて煮込んだ料理。見よ！この豪華さ。鮑が丸ごとどろっと何個も入って、干魷もゴロゴロ、それぞれから溶け出た旨みを、白菜や大根が吸い込んでとんでもない味わいに。

もずくのように見える髪菜は、海藻

ではなく砂漠に生える植物。中国語の「發財」(財をなす)と発音が同じ事から縁起が良い。しかし、環境変化の影響で激減、今では採取も販売も禁止されている、幻の食材だ。フェニックスでは以前に仕入れた髪菜を使っているが、いずれは本物が食べられなくなる。もずくに近い食感と深い味わいが面白い。



菓子3種

揚げ餃子のような形はお金を意味し、胡麻がまぶしてある。サターアンダーギーみたいなのは笑顔を、ひねり菓子は安全を意味するお菓子の詰め合わせ。

お持ち帰り
エッグタルトも
忘れずに！



餅類3種

餅、中国語で年糕。生活が高まるという意味が含まれている。正月にはたくさんの種類の餅を食べるが、特に人気なのがこの3つ。



椰香年糕 ココナッツ餅

茶色はブラウンシュガーから、ココナッツの香りがして甘く柔らかい。駄菓子屋のきびだんごを思い出す味。油で焼いたり、蒸して醤油を付けたりして食べるが、個人的にはきな粉をまぶしたい。



蘿蔔糕 大根餅

一口食べて驚いた、これが本物の大根餅か！干し貝柱や干し海老、ハムなどを刻んで、蒸した大根をつぶして作る。飲茶で食べるのと全く違い、大根の食感も残りなんと旨い。唐辛子入り葱醤油につけて食べたら絶品だろうな。

芋頭糕 タロ芋餅

タロ芋独特の香りがあるので、好き嫌いは分かれるかもしれないが、大根餅同様、旨みが出る乾物がたっぷり入っている。ほっこりとした芋の食感と甘みがいい。

フェニックスの正月料理は、2月14日まで販売中だが、ガーデナ店では事前の予約が必要。

Phoenix Dessert 甜品

- 1635 S. San Gabriel Blvd., San Gabriel
- 500 N. Atlantic Blvd., Monterey Park

全店 Open 7days

Phoenix Chinese Cuisine 菜館

- 208 E. Valley Blvd., Alhambra
- 220 E. Valley Blvd., Alhambra
- 301 Ord St., Los Angeles

Phoenix Food Boutique 美食坊

- 456 Fair Oaks Ave., South Pasadena
- 31 E. Valley Blvd., Alhambra
- 712 W. Las Tunas Dr., San Gabriel
- 1108 S. Baldwin Ave., Arcadia

- 1709 Nogales St., Rowland Heights
- 18166 Colima Rd., Rowland Heights
- 17575 Colima Rd., City of Industry

Phoenix Dessert 甜品

- 1610 W. Redondo Beach Blvd. #11, Gardena
- Pacific Marukai Super Market
- と同じモール





饅頭湯麵 Wonton Soup Noodle \$5.50



燕丸湯麵 Special Wonton Soup Noodle \$5.50

こんなに美味しいワンタン、
はじめて食べた！

ウーボービー

5BOBEE 五波比

燕丸湯麵 Special Wonton Soup

Noodle 5ドル50。メニューを見てこれをおオーダーできる日本人は、そういないハズ。筆者も今まで知らなかった、こんなに旨いワンタンがあるなんて！ワンタンの皮は、なんと豚肉を丹念に叩いて薄くのばし、それに小麦粉をふるって乾かしたものだ。この皮、ふんわり柔らかいけど、肉の線維を噛み応えとして感じて、皮自体に旨みがある。一口かじると、ごろりとした豚肉の肉汁と、刻んだくわい(ウオーターチェスナッツ)と生姜の香りが飛び出し、日本人なら目を丸くして、そして笑顔になること間違いなし。

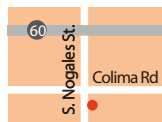
饅頭湯麵 Wonton Soup Noodle 5ドル50は、小麦粉の皮で作ったワンタンが入ったお馴染みのワンタン麵。かみしめると、しっかりと効いた黒胡椒が豚の脂身と良くあつ。

どちらにも、スープは鶏ガラスープと牛骨ベースの塩味で、ごま油の風味がきいていて、あつさりとした懐かしい優しい味。麵は4種類から選べるが、1ドルを足すと手延べ麵にすることもできる。写真は通常の小麦粉細麵だが、ワンタンには黄色い玉子麵も合うと思う。

他にも、以前紹介の牛肉いつぱい紅焼牛肉麵や、ビーフシチュー麵みたいな番茄牛肉麵など、日本のラーメンとはちよつと違う台湾ラーメン、どれも侮れないぞー。

Mimi's House
(sister store of 5bobee)
Tel. 909.860.7989
333 S. Diamond Bar Blvd.
Diamond Bar, CA 91765
Open 7days

5BOBEE 五波比
Tel. 626.810.6999
1756 S. Nogales St.
Rowland Heights, CA 91748
Open 7days



萬金紅糟腐乳



乾燒魚排



豚足



牛肉麵

日本語を話す
名物お母さんの台湾料理

日口香

Ju Ju Shine

日本在住25年、ここで15年お店をやっているお母さんが作る牛肉麵は、他のと全く違う。丹念に油を抜いて、薬膳素材で煮込んだ牛肉は、食べる腹の中がポカポカに。小麦の味が生きた幅広麵は、山梨出身の筆者には、まさに「ほつと」だ。

豚足は、全く臭みがない。コラーゲンたっぷりトロトロだから、食わず嫌いはもたない。付け添えの野菜も日本の味で、なんだか嬉しくなる。

お馴染み店の新豪華料理

四川海鮮

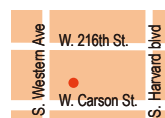
Szechwan Chinese Restaurant

ロサンゼルス近郊の店なので知っている人も多しはず。正月に因み、かなり豪華な新メニューが登場していた。日本人に特にお勧めは、乾燒魚排。揚げた鱈に野菜と挽肉の餡をたっぷりつけた一皿。この餡、舌の奥や喉元がちよつとしびれる感じになる、四川山椒が効いている、さすが！豚の大きな三枚肉を腐乳という調味料で煮た萬金紅糟腐乳は、腐乳独特のコクと香りで好みが別れるところだが、ぜひお試しを。

Tel. 310.534.2280
2107 Pacific Coast HWY.
Lomita, CA 90717
Open 7days



Tel. 310.782.8988
1631 W. Carson St.
Torrance, CA 90501
Open 7days



念願の小籠包特集と、 有名店の新メニューー。

筆者は、小籠包マニアである。
グルメを名乗る中華系に会うと、
「鼎泰豊より美味しい店を教えて」と聞きまくる。

小籠包を出す店は星の数ほどある。

その中から、今回紹介するのはほんの四店。

きつと、まだまだすごい店があるんだろうなあー。
もつともっと知りたいなあー。
全部食べ尽くしたいなあー。

よし、LA小籠包大全を出す日を夢見て、
食べ歩きを続けよう。



キムチ



小籠包

食べ応えのある一口

回頭香麵館

Hui Tou Xiang Noodles House

お通しに、韓国のはちよつと違う、少し甘めでこつてリキムチが出てくる。なるほど、この店は割と味付けが濃いのか、想像しながら待つこと10分。

厚めの皮をかじると、思った通り濃厚なスープがじんわりしみ出る。スープはそれほどたつぷりではないが、食べ応えを感じるの濃味と厚い皮のせい。小籠包6ドル75、蟹肉の小籠包は6ドル95。蟹肉入りは思っていたほど蟹肉を感じないのが、ちよつと残念かな。



小籠包

見つけた！ 薄皮小籠包

新金城

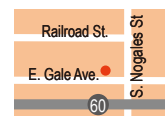
New Golden City

筆者は個人的には皮の薄い、スープがタップタプと入っている小籠包が好きだ。この小籠包5ドル95は、写真からも判るように、皮は透き通るほど薄い。そつとれんげに取ってかじると、熱々のスープがあふれ出る。ん？！この肉餡、ちよつと独特だ。肉餡がフワフワと柔らかく、ほのかに八角の香りもする。癖になるぞー、この味。ついでに頼んだ猪肉韭菜蒸餃6ドル25も、韭がぎつしりで良い味を出している。

Tel. 626.281.9888
704 W. Las Tunas Dr. #5
San Gabriel, CA 91776



Tel. 626.965.6822
1015 S. Nogales St. #128
Rowland Heights, CA 91748





この地域に3店舗、
行列の人気店
一口福
**Mama's Lu
Dumpling House**
メニューの一番上に出ている看板料理、小籠湯包5ドル99。皮ネタをしっかりと寝かせているのだから、皮は薄めで舌触りが良くなめらか。そつとつまんでスープを吸う。肉の旨みと甘みが混ざって口に広がる。アルミカップ入り蟹粉小籠湯包8ドル99は、蟹味噌が入っていて、コクがある。生煎包5ドル99、餃子の餡を甘めな肉まんのパで包んで、芳ばしく焼いたような、そう、餃子パンといった感じで、かなり旨かった。

Tel. 626.307.5700
153 E. Garvey Ave.
Monterey Park, CA 91755



あまりの
インパクトに再登場
王興記
Wang Xing Ji
以前紹介したところ、「あれを食べてみたい」「実際に行ったよ」と声が届いた。というわけで、見逃した方のために再度紹介。
直径10cm以上、ストローで熱々のスープを吸ってから中身を食べる、蟹肉たっぷりの蟹粉湯包。筆者はまず、ちよつとスープを吸ってすぐに、皮が破れないうちに持ち上げてボールに移す。そこから香酢をたらしレングで崩しながらスープを一滴も残さず堪能している。

Tel. 626.307.1188
140 W. Valley Blvd. #211
San Gabriel, CA 91776



From Publisher

日本の地方行政との仕事を手伝っている。

一つは、和牛をこちらに広めるお手伝い。和牛の魅力を、高級飲食関係の人達に知ってもらい、市場拡大を目指す。アメリカの牛肉と全く違う和牛。脂身の量、食感、味、香り、そして取り扱い方。それらを、アメリカ人の食習慣や好みに合うような調理方法を考えて、紹介する企画だ。

まずは一流ホテルの総料理長に、アメリカ人向け和牛レシピを考案してもらった。同じステーキでも切り方、焼き方、ソースの工夫で、表情も味もガラッと変わる。ステーキと言えば、高級ステーキ店でさえ、あのA1ソースのように、ちよつと酸っぱい日本のウースターソースみたなのが添えられているか、塩と胡椒をこれでもかと振りかけるのが主流なのだから、今回のレシピは、それなりに新鮮な提案になるのではと思っている。

準備過程で、アメリカ人だけでなく、中華系も韓国系にも和牛の認知度がとても高いことに驚いた。「Wagyuって、ビールを飲ませて、マッサージをして、さらにクラシック音楽を聴かせて育てるんでしょ?」「ジャグジーに入れるって聞いたよ」「一口\$10以上もする高級肉でしょ?」

と、都市伝説状態の情報を、みんな異口同音に口にしていた。

そんなことが話題になるくらいだから、興味が有ることは確かだ。この認知度を最大限に利用して販路拡大を目指すのにはどうしたらいいんだろうか?最近、そんなことを日夜考えている。

もう一つは、一つの県の認知度を上げるお手伝い。うーん、これは難しい。認知度を上げるだけでいいのか?その先に、その県にどんな利益をもたらすべきなのか?地方行政の考え方と、こちらにいる人間の物の見方には、やっぱり違いがあるように思う。彼らが大切にしているものを、平気で「えー、そんなのいらないですよ、無駄じゃないですか?」などと、つい口走ってしまい、後で、彼らの立場を考え直し、それも仕方ないのか、などと思ったりもする。

今年は、日本のために、ちよつとは役に立てる自分になるにはどうしたらいいか?を、考える年にしようかな。

土橋 八恵



J-goods だから知っているアジアの美味しい情報を、日本語でお伝えする情報誌

a-goods

日本語版・中国語版・韓国語版 www.j-goods.us どうぞ!

2014
02-03
Feb. Mar.
隔月発行・無料
Vol.5
Since 2013

正月にふさわしい中華料理や
とっておきの小籠包の店をご紹介



中華の正月!
**新年快樂
恭喜發財**

